

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –

EP/CA.95

Rev: 1

Pag: Página 1 de 4



FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON ESPINACAS REFRIGERADA

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO ,TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR: Fecha:	APROBADO POR: Fecha:
RESP. CALIDAD	DIRECCIÓN

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.95

Rev: 1

Pag: Página 2 de 4

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla, huevo líquido pasteurizado, espinacas y sal más otros ingredientes. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en sartenes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a envasado a vacío, pasteurización y refrigeración hasta su temperatura de conservación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Ingredientes: patata 57,3%, huevo líquido pasteurizado, espinacas (15%), cebolla, emulgente (lecitina de soja), sal, aceite de oliva virgen extra, aroma natural, estabilizante (E-407, E-415 y E-410).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El producto se presentará envasado a vacío, en envase individual, con etiqueta de producto en cada unidad. El lote y la fecha de caducidad aparecerán marcados en la parte inferior del envase plástico.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

ESPECIFICACIONES	
Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g)	1x10 ⁴
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Anexo V del R.D. 1334/1999 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.95

Rev: 1

Pag: Página 3 de 4

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramucos y derivados	Moluscos y derivados
Tortilla de patata con espinaca	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

ENVASE INDIVIDUAL: 650 G

CAJA: 6 UNIDADES

PALET: 168 CAJAS

BASE: 24 CAJAS (6 X 4)

ALTURAS: 7

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.

Se recomienda el consumo preferente antes de 90 días (3 meses) desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan

MODO DE EMPLEO

Preparación: Esta tortilla ha sido elaborada para poder ser consumida directamente del envase a su plato. Si desea tomarla caliente, sugerimos varias posibilidades

Microondas: perforar el envase y calentar durante 4 minutos.

Sartén: sacar la tortilla del envase y calentar a fuego lento por ambos lados con unas gotitas de aceite.

Baño maría: calentar la tortilla sin quitar el envase durante 5 minutos.

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.95

Rev: 1

Pag: Página 4 de 4

LOTES DEL PRODUCTO

6 dígitos en formato DDMMAA (día, mes, año)